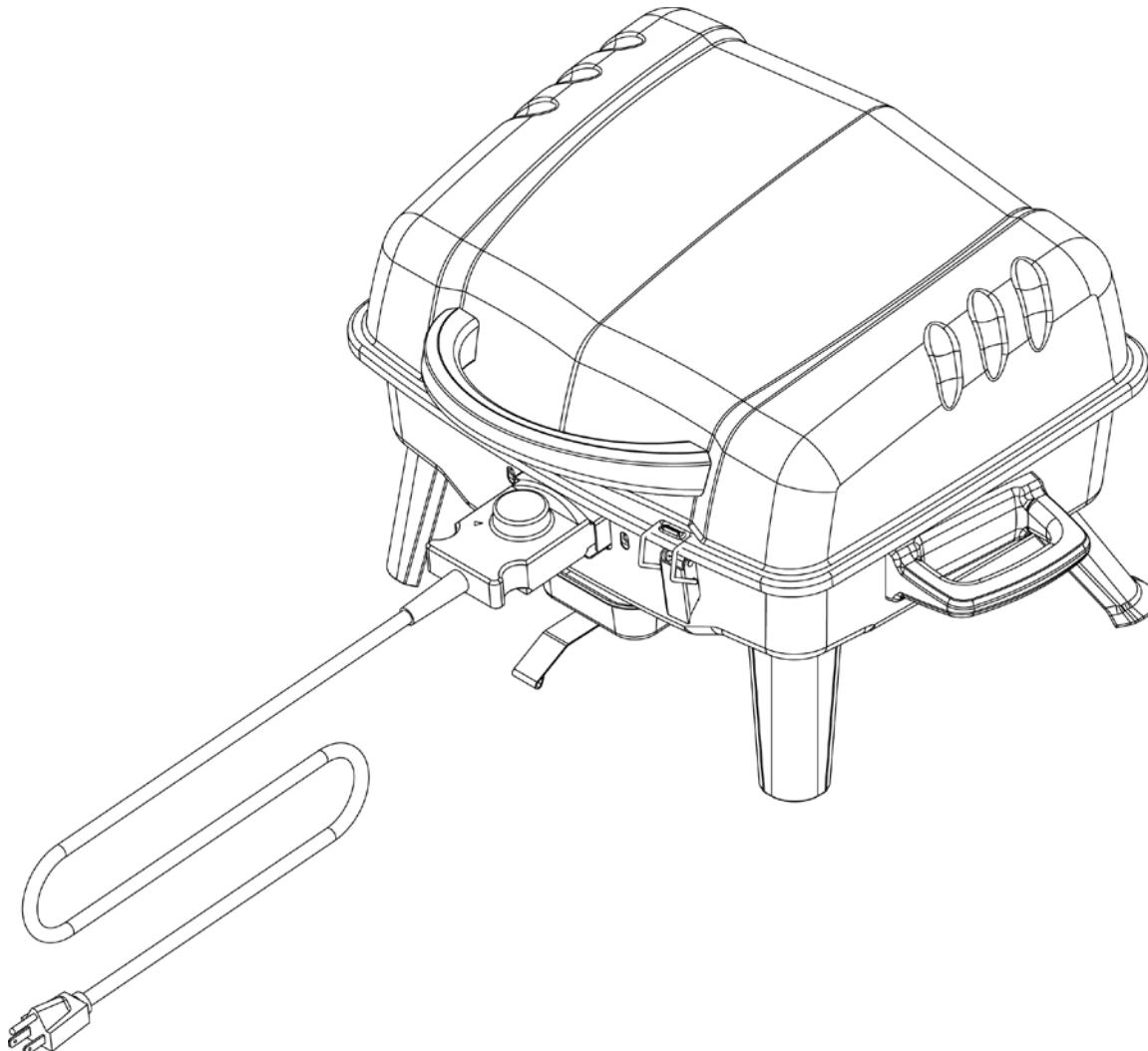




OWNER'S MANUAL

Outdoor Electric Barbecue Grill

Model No. EBT801W



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

For Outdoor Use Only
(outside any enclosure)



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

1. Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.
2. Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.
3. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death.

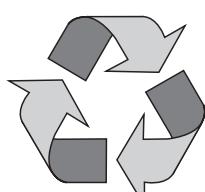
Table of Contents

Important Safeguards	Page 2
Exploded View & Hardware	3
Assembly Instructions	4
Operating Instructions	6
Initial Use	6
Cooking	6
Tips	6
Cleaning and Care	7
Product Registration	7
Limited Warranty	7

Save these instructions for future reference. If you are assembling this unit for someone else, give this manual to him or her to read and save for future reference.

Danger

Do NOT use electric grill for indoor cooking or heating. NOT to be used in or on boats or recreational vehicles.



Made from 70% Bagasse

(Environmentally Friendly Sugar
Cane Pulp By-product)



Manufactured in China for:
Blue Rhino Global Sourcing, LLC
Winston-Salem, NC USA
1.800.762.1142, www.bluerhino.com

© 2007 Blue Rhino Global Sourcing, LLC. All Rights Reserved
UniFlame® is a Registered Trademark of Blue Rhino Global Sourcing, LLC.. All Rights Reserved.

EBT801W-OM-106 ES

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or heating element in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.

7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the control to "OFF", then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Use only on properly grounded outlet.
14. Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.

15. SAVE THESE INSTRUCTIONS.



WARNING

FOR YOUR SAFETY

1. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
2. When cooking with oil/grease do not allow the oil/grease to exceed 350°F (176.5°C). Do not store or use extra cooking oil in the vicinity of this or any other appliance.

▲ DANGER: Failure to follow the dangers, warning and cautions in this manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.

▲ WARNING:

- ▲ This grill is for outdoor use only, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
- ▲ This grill is NOT for commercial use.
- ▲ This grill is for use with electricity.
- ▲ This is not a tabletop grill. Therefore, do not place this grill on any type of tabletop surface.
- ▲ Do not use 16 gauge extension cords. Damage to household wiring and/or fire could result.
- ▲ **ELECTRIC SHOCK CAN KILL OR RESULT IN SERIOUS INJURY. TO PREVENT ELECTRICAL SHOCK:**
 - a. Use only with GFI (Ground Fault Interrupter) protected circuit.
 - b. Do not use grill when raining.
 - c. To prevent grill from being splashed or falling into water, do not use grill within 10 feet of pool, pond, or other body of water.
 - d. Keep grill and electric controller dry and out of rain at all times.
 - e. Do not operate grill with an electric controller that has a damaged cord, plug, or metal probe. Call our customer service hotline for a replacement controller. This controller is made specifically for this grill.
 - f. Never remove grounding plug, or use with an adapter to two prongs.
 - g. Keep electric plugs off ground, and dry.
 - h. In case of fire, turn controller OFF, unplug grill from outlet, and allow fire to burn out. Do not use water to put out a fire in this or another electrical appliance.
 - i. Do not use water or other liquid spray to clean grill without first unplugging electric controller and removing heating element.
- ▲ The use of alcohol, or prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- ▲ Never use lighter fluid, lava rocks, gasoline, kerosene, or alcohol with this product.
- ▲ Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
- ▲ Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- ▲ Keep all combustible items and surfaces at least 21 inches (53 cm) away from the grill at all times. DO NOT use this grill under any overhead or near any unprotected combustible constructions.
- ▲ Do not alter grill in any manner.
- ▲ Do not use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- ▲ This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
- ▲ Use only the controller provided. The replacement controller shall be that specified by the manufacturer.
- ▲ Use only Blue Rhino Global Sourcing, LLC. factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty.

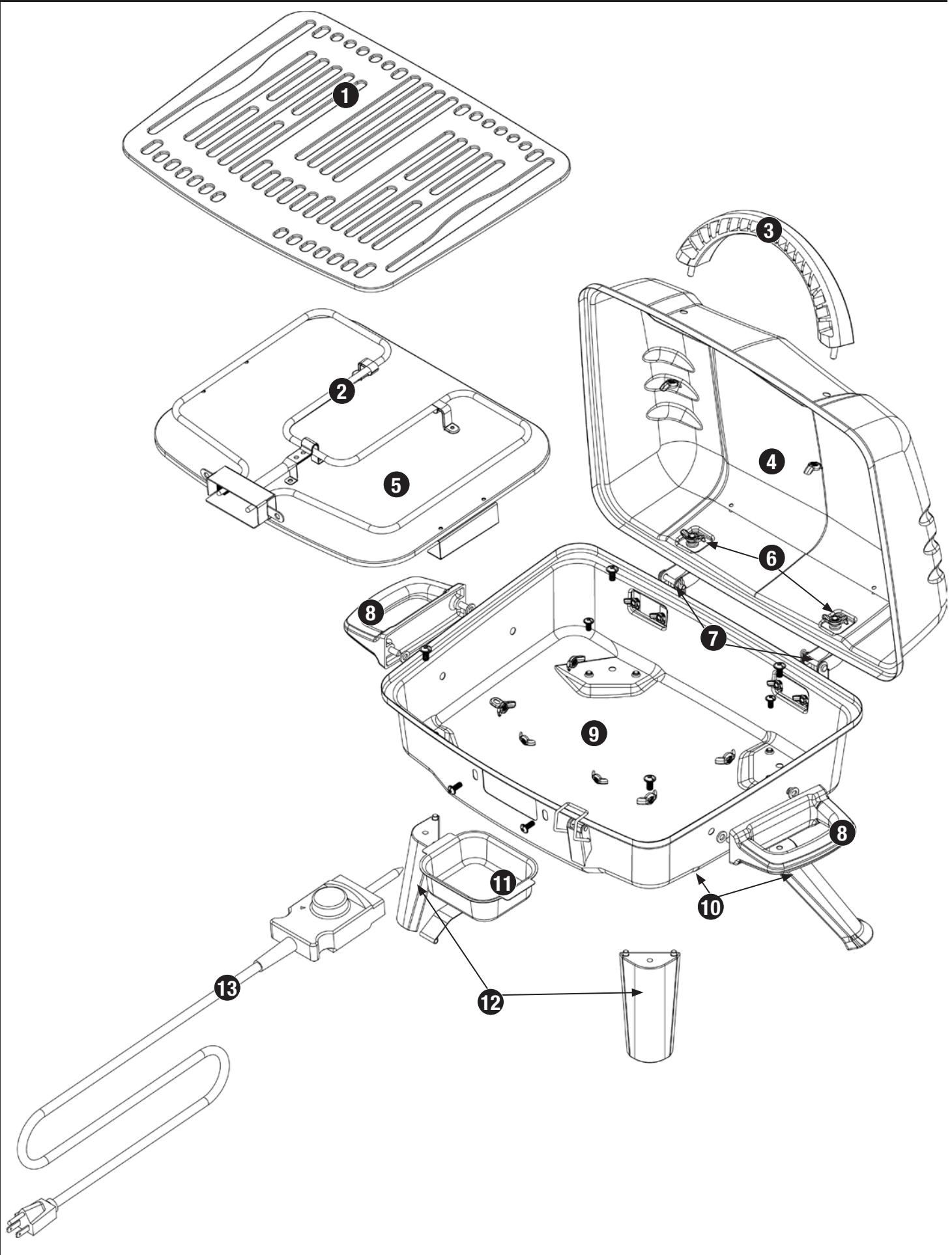
- ▲ Do not use this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.
- ▲ Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
- ▲ Do not use in or on boats or recreational vehicles.
- ▲ Do not use grill in high winds.
- ▲ Do not leave the grill unattended when ON, especially keep children and pets away from grill at all times.
- ▲ Do not attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
- ▲ Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
- ▲ Always use your grill on a hard, non-combustable level surface.
- ▲ Use extreme caution on wooden decks.
- ▲ Keep all electrical cords away from a hot grill.
- ▲ Do not use grill for indoor cooking or heating. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- ▲ After a period of storage and/or nonuse, inspect for any abrasion, wear, cuts to the controller and electrical cord.
- ▲ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ▲ Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
- ▲ Never cover entire cooking area with aluminum foil.
- ▲ Outdoor extension cords should be used with outdoor use products and are surface marked with suffix letters "W-A" and with a tag stating "Suitable for Use with Outdoor Appliances."
- ▲ Connections from your grill to an extension cord should be kept dry and off the ground.
- ▲ Store products indoors when not in use – out of the reach of children.
- ▲ Do not spray water or other liquids to clean this product
- ▲ Extension cord should be kept dry and off the ground.
- ▲ Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- ▲ If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - a. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
 - b. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- ▲ Please use protective gloves when assembling this product.
- ▲ Do not force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
- ▲ Never cover entire cooking area with aluminum foil.
- ▲ Deaths, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

Parts List

1	Cooking Grid	55-17-164
2	Heating Element	55-08-059
3	Lid Handle	55-07-173
4	Lid	55-08-061
5	Heat Reflector Plate	55-08-060
6	Top Hinge (2)	55-07-181
7	Bottom Hinge (2)	55-07-163
8	Side Handle (2)	55-07-180
9	Bottom Bowl	55-07-162
10	Back Leg (2)	55-07-161
11	Grease Pan	55-07-167
12	Front Leg (2)	55-07-166
13	Temperature Control Assembly	55-08-061

Exploded View

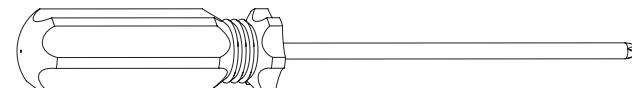


Hardware

A	Screw	M5x12 Zinc Plated Phillips Truss Head	4 pcs
B	Screw	M6x12 Zinc Plated Phillips Truss Head	4 pcs
C	Wing Nut	M5 Steel	2 pcs
D	Wing Nut	M6 Steel	6 pcs
E	Washer	ø6 Heat Resistant	4 pcs

Tools Required for Assembly (Included)

#2 Phillips Head Screwdriver



Assembly Instructions

1

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE.

For assistance call **1.800.762.1142** toll free. Please have your owner's manual and serial number available for reference.

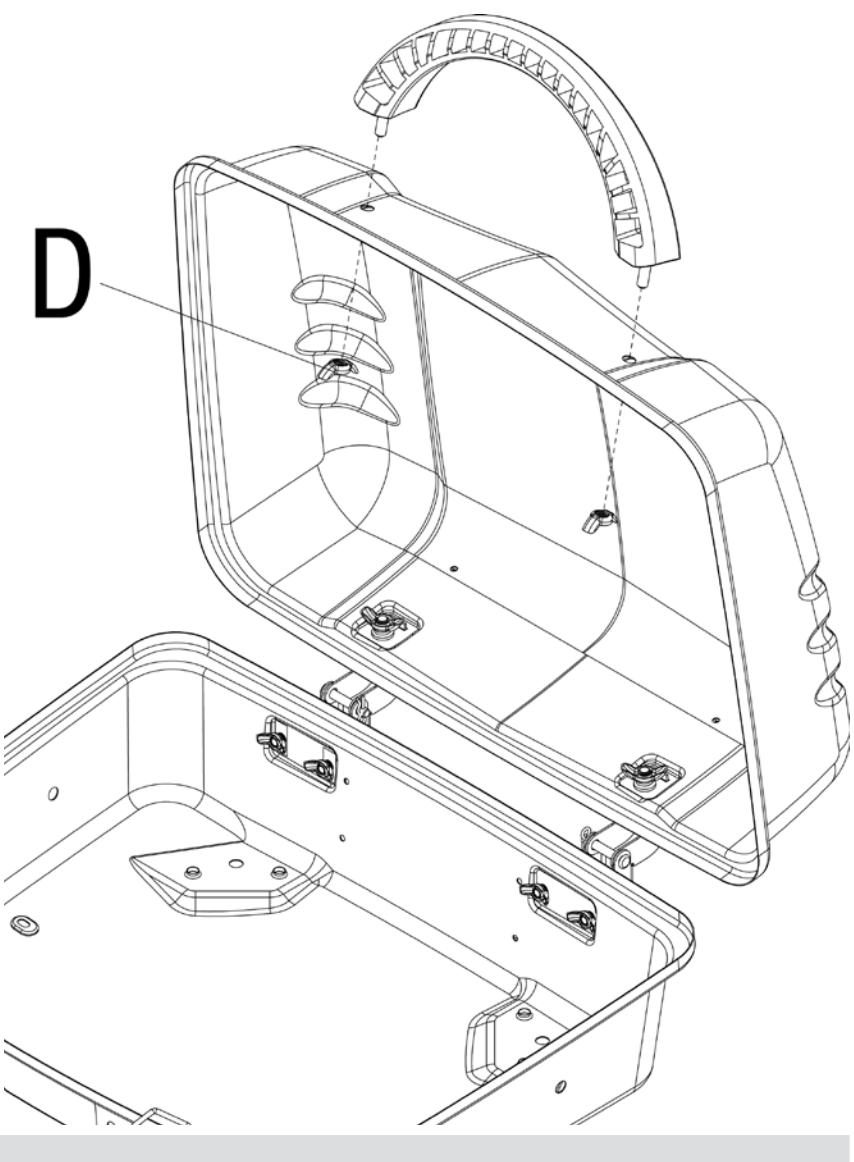
For Easiest Assembly:

- To avoid losing any small components or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not have cracks or openings.
- Clear an area large enough to layout all components and hardware.
- When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed go back and fully tighten all hardware.
- Follow all steps in order to properly assemble your product.

Typical assembly: approximately 30 minutes.

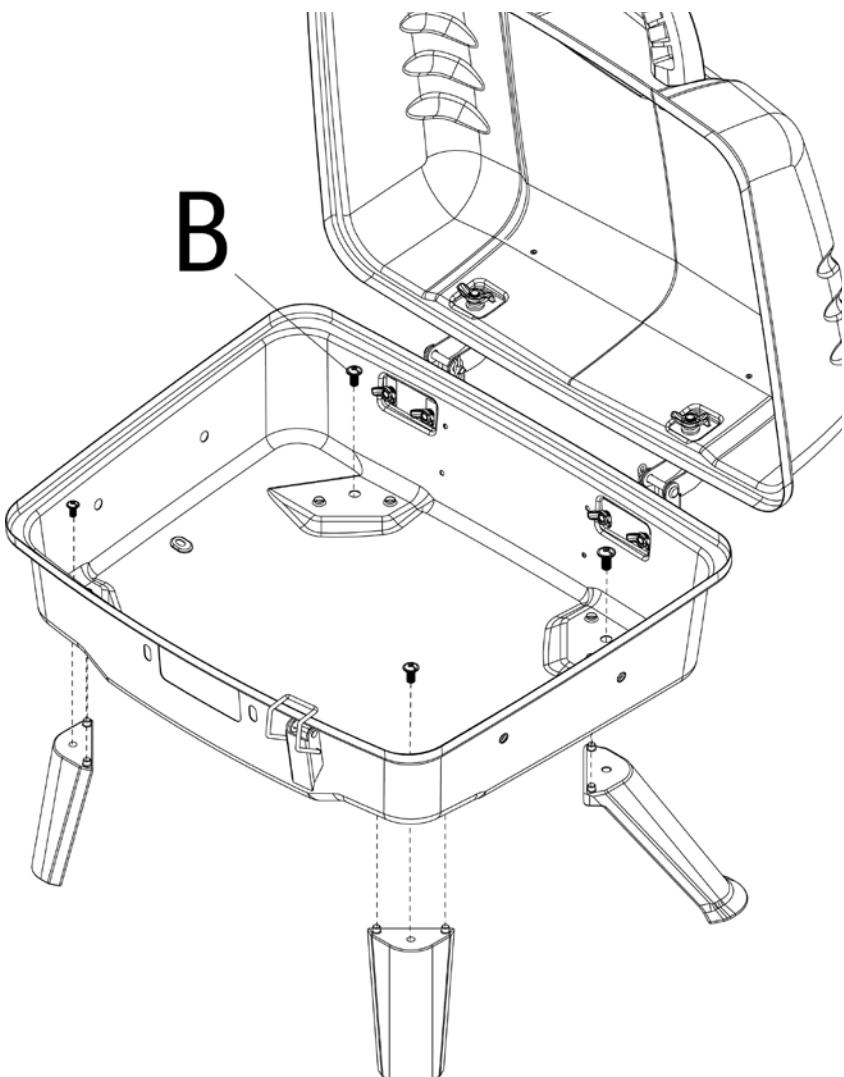
2

Attach Lid Handle


 D  x 2

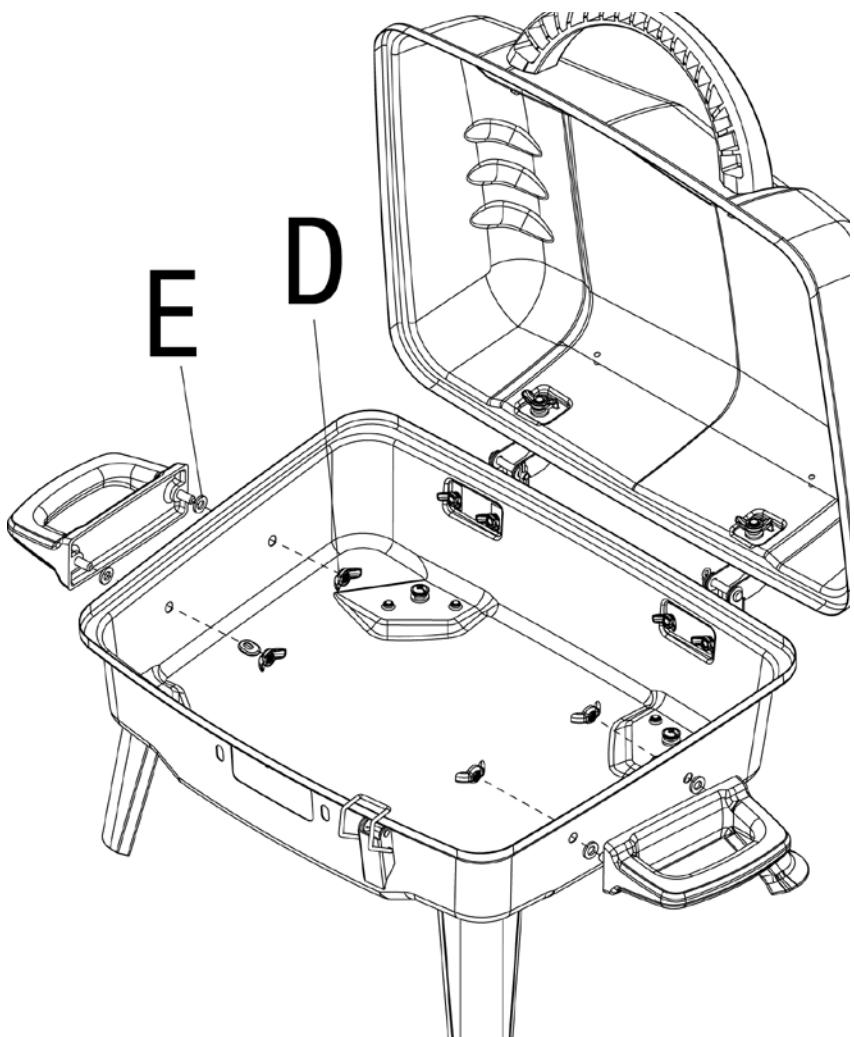
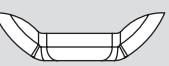
3

Attach Legs


 B  x 4

4

Attach Side Handles

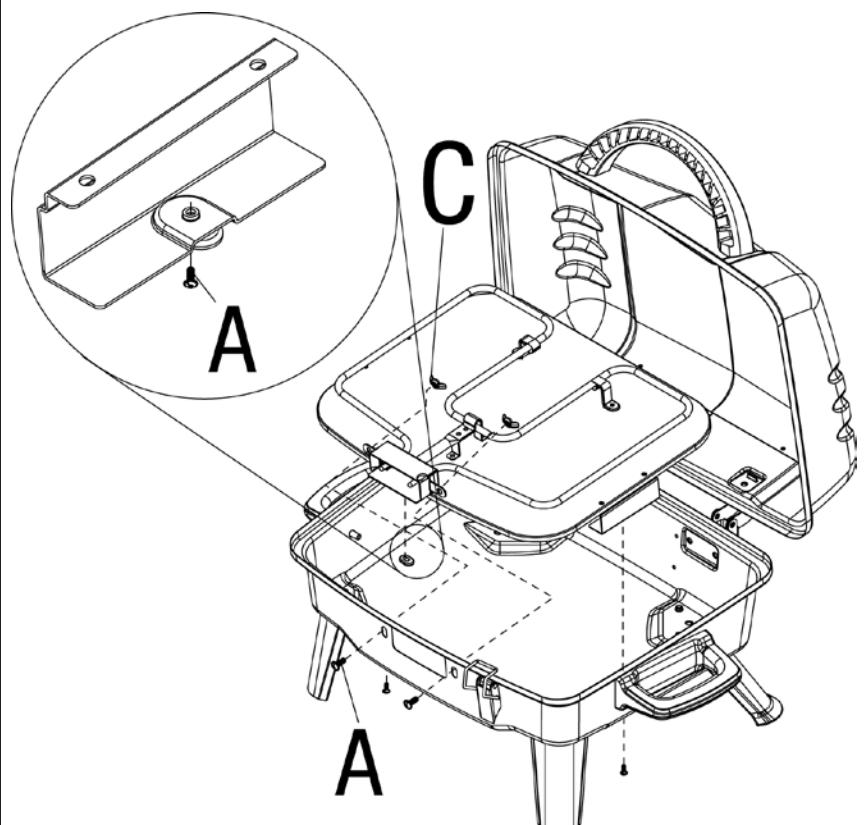

 D  x 4

 E  x 4

Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

5

Attach Heat Reflector Plate

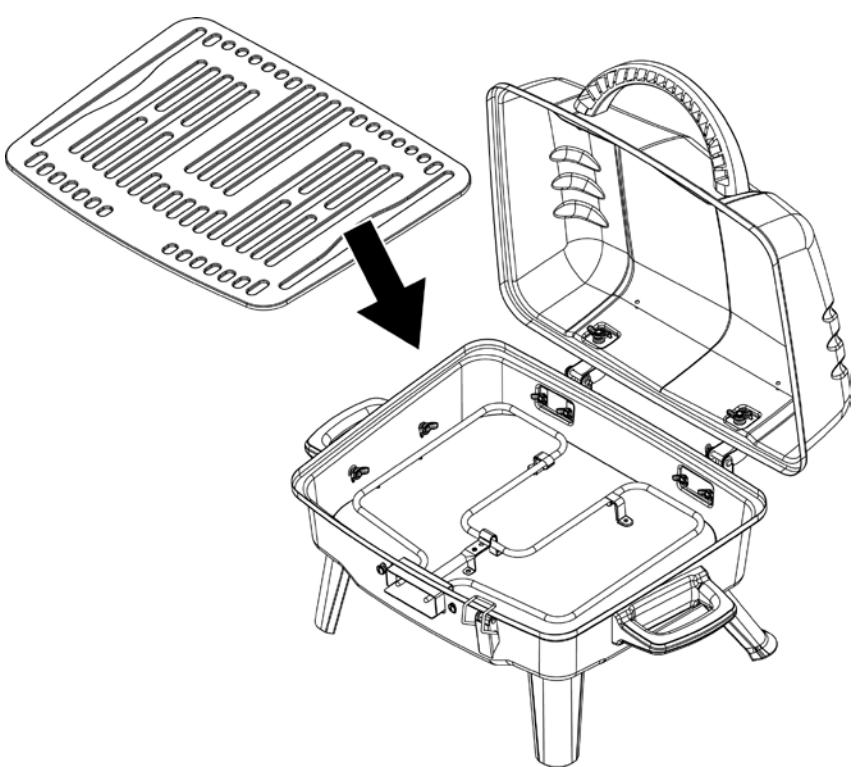


A x 4

C x 2

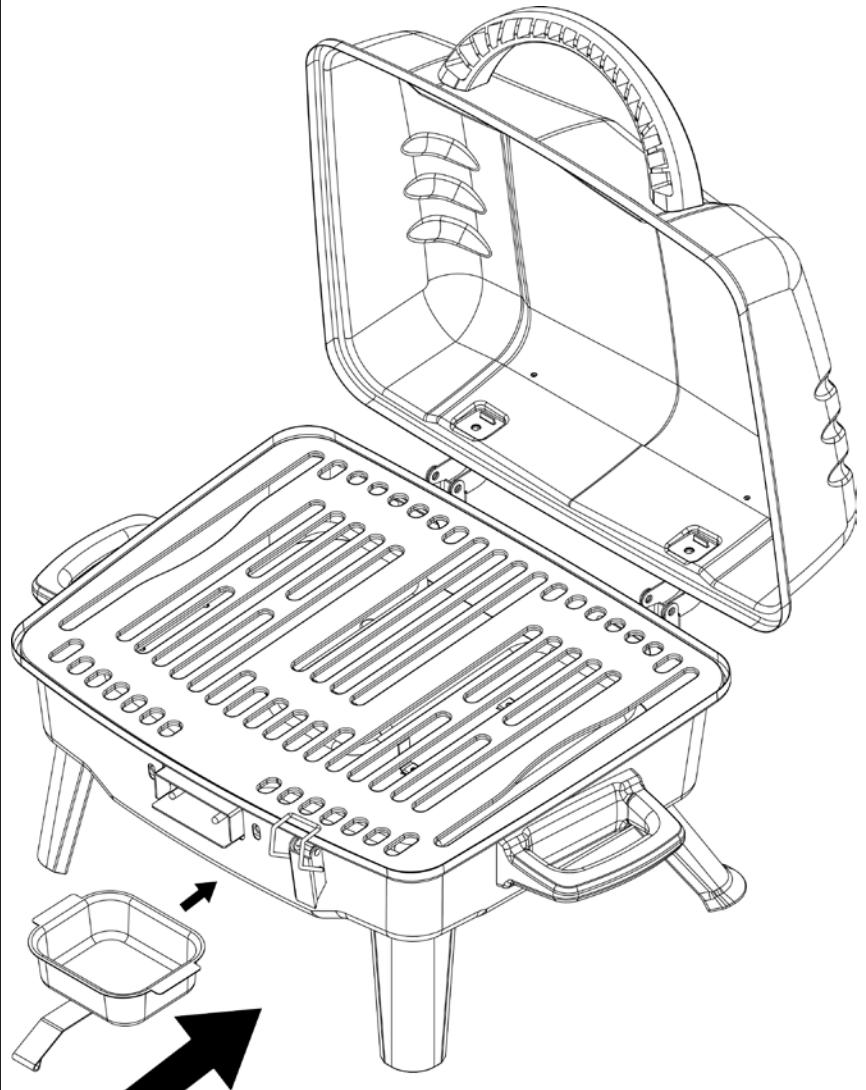
6

Insert Cooking Grid



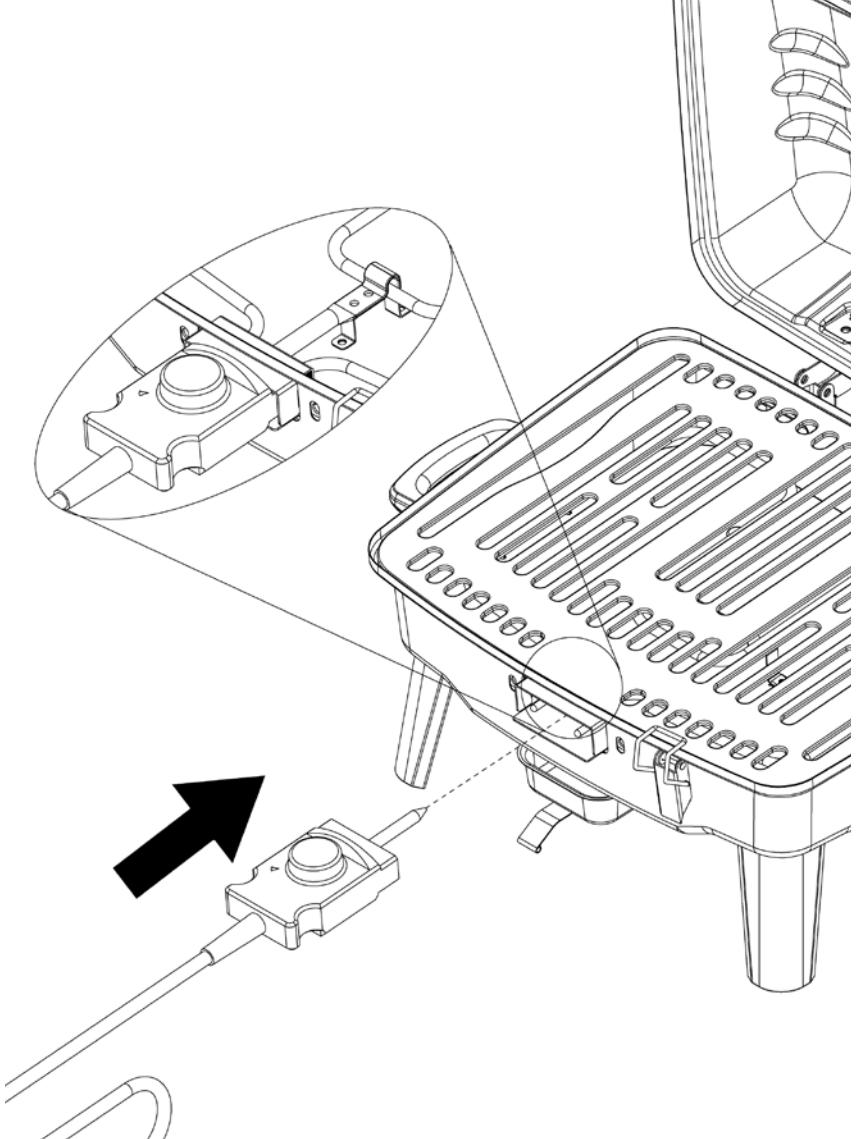
7

Insert Grease Pan



8

Insert Temperature Control Assembly



Operating Instructions

NOTE: Grill functions best WITHOUT an extension cord.

If an extension cord is necessary:

- Use a UL approved, 3 prong plug (grounded) that is rated for at least 15 amperes, and suitable for outdoor use.
- Never connect two or more extension cords together.
- Use the shortest extension cord possible.
- A 12- or 14-gauge cord of less than 50 feet is preferable.
- Keep connections dry and off the ground.
- Avoid draping the grill cord where children or animals could encounter it.

First Use

1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.
2. Remove manufacturing oils before cooking on this grill for the first time, by operating the grill for at least 15 minutes on "425°F" with the lid closed. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odors.

Turning On

1. Make sure that temperature controller assembly is turned fully to the "OFF" position. (Illustration 1)
2. Plug the controller assembly into the grill. (Illustration 2)
3. Plug the other end into a dry GFI 3 prong outlet.
4. Adjust the settings on the control assembly to desired level.

Turning Off

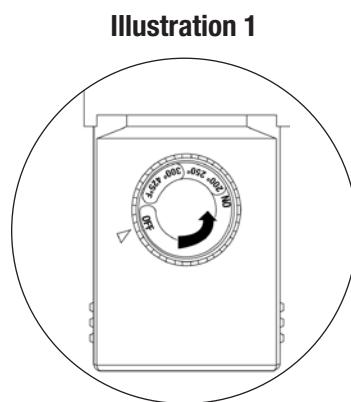
1. Turn the controller knob to "OFF".
2. Unplug the power cord from the wall outlet.
3. Unplug the temperature controller assembly from the grill.

Cooking

1. Close lid and preheat grill on "425°F".
2. While wearing protective gloves open lid and place food onto cooking grids with long handle tongs.
3. Adjust control as needed to desired temperature.
4. With lid open or closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
5. Turn control to "OFF" and leave lid open to cool off.

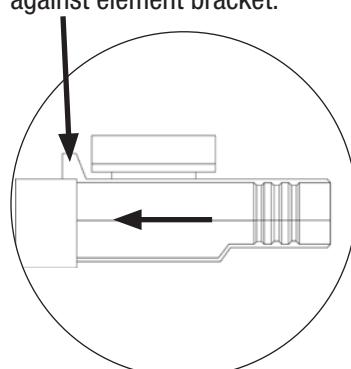
Tips for Better Cookouts and Longer Grill Life

1. For food safety tips visit: http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/Barbecue_Food_Safety/
2. To keep food from sticking to the grids, spray or coat with cooking oil before starting. Avoid getting oil on heating element or it will produce smoke.
3. Place delicate foods like fish and vegetables in aluminum foil pouches.
4. To avoid losing natural juices, use long handled tongs or spatulas instead of forks and turn foods over just once during cooking.
5. Accessories designed for electric grills can enhance your experiences, reduce cooking times and aid in clean-up.
6. Clean cooking grid after every use with a quality grill brush designed for your grid material. Wear protective gloves and gently remove the build-up while grids are hot.
7. After every use, allow grill to cool. Then protect clean cooking grids with a light coat of cooking oil, empty grease pan, wipe outside surfaces with a suitable kitchen cleaner and store in a cool dry place.
8. Visit websites like www.bluerhino.com, watch barbecue themed TV shows or purchase related barbecue cookbooks to learn more interesting tips.



Position of controller is indicated by triangular mark.

Illustration shows controller in "OFF" position.



Raised lip of controller should be inserted until it is snug against element bracket.

Cleaning and Care

Caution

1. All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the cord unplugged.
2. DO NOT clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

Notices

1. Abrasive cleaners will damage this product.
2. Never use oven cleaner to clean any part of grill.
3. Do not clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.
4. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Cleaning and Care (continued)

Cleaning Surfaces

1. Wipe surfaces clean with mild dishwashing detergent or baking soda.
2. For stubborn surfaces use a citrus based degreaser and a nylon scrubbing brush.
3. Rinse clean with water.

Cleaning Heating Element

1. Make sure grill is unplugged from wall outlet and controller is removed.
2. Remove cooking grate.
3. Remove heating element by unscrewing wing nuts and lifting up and out.
4. Clean element with damp cloth. Be careful not to scratch surface. Do not immerse in water.
5. Reinstall heating element securely.
6. Inspect controller and cord for any damage, then reinstall.

Product Registration

For faster warranty service, please register your product immediately at www.bluerhino.com or call 1.800.762.1142.

Limited Warranty

Blue Rhino Global Sourcing, LLC ("Vendor") warrants to the original retail purchaser of this product, and to no other person, that if this product is assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it, then for a period of one (1) year from the date of purchase, all parts in such product shall be free from defects in material and workmanship. Vendor may require reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts, which prove defective under normal use and service and which Vendor shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact Vendor's Customer Service Department using the contact information listed below. If Vendor confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if Vendor approves the claim, Vendor will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. Vendor will return replacement parts to the original retail purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation or improper maintenance or service by you or any third party, or failure to perform normal and routine maintenance on the product as set out in this owner's manual. In addition, the Limited Warranty does not cover damage to the finish, such as scratches, dents, discoloration, rust or other weather damage, after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties. Vendor disclaims all warranties for products that are purchased from sellers other than authorized retailers or distributors, including the warranty of merchantability or the warranty of fitness for a particular purpose. VENDOR ALSO DISCLAIMS AND ANY ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. VENDOR SHALL NOT BE LIABLE TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Vendor further disclaims any implied or express warranty of, and assumes no responsibility for, defects in workmanship caused by third parties.

This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights; a purchaser may have other rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of special, incidental or consequential damages, or limitations on how long a warranty lasts, so the above exclusion and limitations may not apply to everyone.

Vendor does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment, and no such representations are binding on Vendor.

Blue Rhino Global Sourcing, LLC
Winston-Salem, North Carolina USA
(800) 762-1142

Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.



Outdoor Electric Barbecue Grill Model No. EBT801W

(800)-762-1142

Winston-Salem, North Carolina 27104, EE.UU.

Blue Rhino Sourcing, LLC

al fabricante.

devolución o reemplazo de este equipo y cualquier representación de esta naturaleza no obliga

otra obligación a responsabilidad reclamada con la venta, instalación, uso, remoción,

El fabricante no autoriza a ninguna persona o compañía para asumir por el fabricante cualquier

manera que esta limitación pude no ser aplicable a usted.

jurisdicciones no permiten limitaciones en cuanto a la duración de una garantía implícita, de

tener otros derechos según el lugar donde el comprador o la compradora resida. Clínicas

esta garantía limitada le da al comprador derechos legales específicos y el comprador puede

garantías implícitas o expresas por defectos de mano de obra causados por terceros personas.

INCIDENTES O CONSECUENCIAS. El fabricante, además, no asume responsabilidad por

particular, el fabricante no asume responsabilidad ante el comprador o

los garantías implícitas de comercioabilidad y adaptabilidad a un propósito

se hace responsable por ninguna garantía implícita incluyendo garantía

de comercioabilidad o la garantía de aptitud para un propósito en particular. El fabricante no

venedores al detall autorizados. Esta excepción de responsabilidad incluye cualquier garantía

responsabilidad por garantías de productos vendidos por quienes no sean distribuidores o

esta garantía limitada reemplaza cualquier otra garantía. El fabricante no asume ninguna

compra de la unidad.

además, la garantía limitada no cubre daños causados por la intemperie después de la

abolarduras, descoloridos, oxidaciones y otros daños causados por la intemperie después de la

descripción en este manual del usuario.

o servicio inapropiado o falla en la realización de mantenimiento normal y rutinario como se

mai uso, alteración, empleo en usos inapropiados, instalación defectuosa o mantenimiento

esta garantía limitada no cubre fallas de operación debidas a accidente, abuso,

devolverá las partes al cliente con costo de transporte o envío prepago.

devolverá las partes defectuosas, los costos de transporte deberán ser prepago. El fabricante

el reclamo, el fabricante decidirá reemplazar tales partes sin costo alguno. Si se le pide que

customer Service Department del fabricante. Si el fabricante confirma el defecto y aprueba

antes de devolver cualquier pieza, comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente

uso normal y las que un examen indique, a satisfacción del fabricante, que están defectuosas.

la reparación o reemplazo de las piezas que resulten defectuosas en condiciones de servicio y

usted debe conservar el recibo de venta o la factura. Esta garantía limitada a

debe operar la pieza de este producto durante un período de la fecha de compra. Por lo tanto,

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

instrucciones impresas que la acompañan por un período de un (1) año a partir de la fecha

de compra, y ninguna otra persona, que si la unidad se opera de acuerdo con las

productos, y ninguna otra persona, que si la unidad se opera de acuerdo con las

instrucciones impresas que la acompañan por un período de un (1) año a partir de la fecha

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en materia y mano

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos

con este tema para obtener interesantes sugerencias tales como: 10. Visite páginas de Internet - tales como www.bluethino.com - vea programas de televisión seco.

relacionados con la cocción de asados a parilla o compre libros de cocina relacionados con este tema para obtener interesantes sugerencias tales como:

9. Despues de cada uso deseja que la parilla se enfríe. Luego proteja las parillas de cocción ya limpias con una ligera capa de aceite de cocina, vacíe la bandeja de la grasa, limpie las residuos en las parillas mientras estás están todavía calientes.

8. Limpie la parilla de cocción despues de cada uso con un cepillo de calidad diseñado para el material de su parilla. Use guantes de protección y remueva con cuidado la acumulación de materiares extrafines con un limpiador de cocina apoyado en un lugar frío y seco.

7. Los accesorios creados para parillas eléctricas pueden hacer más agradable su experiencia de tenerores, y voltear el alimento solamente una vez durante el proceso de cocción.

6. Los accesorios para parillas eléctricas pueden hacer más agradable su experiencia de tenerores, y voltear el alimento solamente una vez durante el proceso de cocción.

5. Para evitar la perdida de jugos naturales, use tenacillas de mangos largos o espátulas, en lugar de tenacillas de cocción y faciliter la labor de limpieza.

4. Coloque alimentos delicados tales como pescado y legumbres en bolsas de papel de cocción ya que producirá humo.

3. Para evitar que los alimentos se peguen en las parillas, aplique una capa de aceite de cocción a las parillas antes de encender la unidad. Evite poner aceite en el elemento de cocción ya que se encenderá.

2. Para sugerencias de seguridad visite:

http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/Barbecue_Food_Safety/

1. Para sugerencias de seguridad visite:

Sugerencias para una mejor preparación de los alimentos y una vida útil más larga de la parilla

5. Apague la parilla (OFF) y deseja la tapa abierta para que se enfríe.

4. Con la tapa abierta o cerrada haga la cocción de los alimentos hasta que la temperatura interna del alimento se haya alcanzado.

3. Ajuste los controles a la temperatura deseada.

2. Use guantes de protección y tenacillas de mangos largos para colocar los alimentos en las parillas de cocción.

1. Cierre la tapa y haga un caleamiento previo de la parilla en la temperatura "425°F" (218.3°C).

5. Asegúrese de que la tapa y el controlador de la posición "OFF" estén firmemente sellados.

4. Desenchufe el cable de alimentación del receptáculo eléctrico.

3. Desenchufe el controlador de la parilla.

2. Desenchufe el cable de alimentación del receptáculo eléctrico.

1. Gire la perilla del controlador a la posición "OFF".

5. Ajuste las graduaciones en la perilla de control al nivel deseado.

4. Ajuste las graduaciones en la perilla de control al nivel deseado.

3. Desenchufe el controlador de la parilla.

2. Desenchufe el controlador con la tapa.

1. Verifique que la tapa del controlador se ha girado completamente a la posición "OFF" (ilustración 1).

2. Encienda la parilla por primera vez.

3. Encienda la parilla en un receptor eléctrico GFI que admite un enchufe de 3 clavijas.

4. Ajuste las graduaciones en la perilla de control al nivel deseado.

5. Encienda la parilla en la posición "OFF" (ilustración 2).

1. Verifique que la tapa del controlador se ha girado completamente a la posición "OFF" (ilustración 1).

2. Encienda la parilla por primera vez.

3. Encienda la parilla en un receptor eléctrico GFI que admite un enchufe de 3 clavijas.

4. Ajuste las graduaciones en la perilla de control al nivel deseado.

5. Encienda la parilla en la posición "OFF" (ilustración 2).

1. Verifique que la tapa del controlador se ha girado completamente a la posición "OFF" (ilustración 1).

2. Encienda la parilla por primera vez.

3. Encienda la parilla en un receptor eléctrico GFI que admite un enchufe de 3 clavijas.

4. Ajuste las graduaciones en la perilla de control al nivel deseado.

5. Encienda la parilla en la posición "OFF" (ilustración 2).

1. Verifique que la tapa del controlador se ha girado completamente a la posición "OFF" (ilustración 1).

2. Encienda la parilla por primera vez.

3. Encienda la parilla en un receptor eléctrico GFI que admite un enchufe de 3 clavijas.

4. Ajuste las graduaciones en la perilla de control al nivel deseado.

5. Encienda la parilla en la posición "OFF" (ilustración 2).

1. Verifique que la tapa del controlador se ha girado completamente a la posición "OFF" (ilustración 1).

2. Encienda la parilla por primera vez.

3. Encienda la parilla en un receptor eléctrico GFI que admite un enchufe de 3 clavijas.

4. Ajuste las graduaciones en la perilla de control al nivel deseado.

5. Encienda la parilla en la posición "OFF" (ilustración 2).

1. Verifique que la tapa del controlador se ha girado completamente a la posición "OFF" (ilustración 1).

2. Encienda la parilla por primera vez.

3. Encienda la parilla en un receptor eléctrico GFI que admite un enchufe de 3 clavijas.

4. Ajuste las graduaciones en la perilla de control al nivel deseado.

5. Encienda la parilla en la posición "OFF" (ilustración 2).

1. Verifique que la tapa del controlador se ha girado completamente a la posición "OFF" (ilustración 1).

2. Encienda la parilla por primera vez.

3. Encienda la parilla en un receptor eléctrico GFI que admite un enchufe de 3 clavijas.

4. Ajuste las graduaciones en la perilla de control al nivel deseado.

5. Encienda la parilla en la posición "OFF" (ilustración 2).

1. Verifique que la tapa del controlador se ha girado completamente a la posición "OFF" (ilustración 1).

2. Encienda la parilla por primera vez.

3. Encienda la parilla en un receptor eléctrico GFI que admite un enchufe de 3 clavijas.

4. Ajuste las graduaciones en la perilla de control al nivel deseado.

5. Encienda la parilla en la posición "OFF" (ilustración 2).

1. Verifique que la tapa del controlador se ha girado completamente a la posición "OFF" (ilustración 1).

2. Encienda la parilla por primera vez.

3. Encienda la parilla en un receptor eléctrico GFI que admite un enchufe de 3 clavijas.

4. Ajuste las graduaciones en la perilla de control al nivel deseado.

5. Encienda la parilla en la posición "OFF" (ilustración 2).

1. Verifique que la tapa del controlador se ha girado completamente a la posición "OFF" (ilustración 1).

2. Encienda la parilla por primera vez.

3. Encienda la parilla en un receptor eléctrico GFI que admite un enchufe de 3 clavijas.

4. Ajuste las graduaciones en la perilla de control al nivel deseado.

5. Encienda la parilla en la posición "OFF" (ilustración 2).

1. Verifique que la tapa del controlador se ha girado completamente a la posición "OFF" (ilustración 1).

2. Encienda la parilla por primera vez.

3. Encienda la parilla en un receptor eléctrico GFI que admite un enchufe de 3 clavijas.

4. Ajuste las graduaciones en la perilla de control al nivel deseado.

5. Encienda la parilla en la posición "OFF" (ilustración 2).

1. Verifique que la tapa del controlador se ha girado completamente a la posición "OFF" (ilustración 1).

2. Encienda la parilla por primera vez.

3. Encienda la parilla en un receptor eléctrico GFI que admite un enchufe de 3 clavijas.

4. Ajuste las graduaciones en la perilla de control al nivel deseado.

5. Encienda la parilla en la posición "OFF" (ilustración 2).

1. Verifique que la tapa del controlador se ha girado completamente a la posición "OFF" (ilustración 1).

2. Encienda la parilla por primera vez.

3. Encienda la parilla en un receptor eléctrico GFI que admite un enchufe de 3 clavijas.

4. Ajuste las graduaciones en la perilla de control al nivel deseado.

5. Encienda la parilla en la posición "OFF" (ilustración 2).

1. Verifique que la tapa del controlador se ha girado completamente a la posición "OFF" (ilustración 1).

2. Encienda la parilla por primera vez.

3. Encienda la parilla en un receptor eléctrico GFI que admite un enchufe de 3 clavijas.

4. Ajuste las graduaciones en la perilla de control al nivel deseado.

5. Encienda la parilla en la posición "OFF" (ilustración 2).

1. Verifique que la tapa del controlador se ha girado completamente a la posición "OFF" (ilustración 1).

2. Encienda la parilla por primera vez.

3. Encienda la parilla en un receptor eléctrico GFI que admite un enchufe de 3 clavijas.

4. Ajuste las graduaciones en la perilla de control al nivel deseado.

5. Encienda la parilla en la posición "OFF" (ilustración 2).

1. Verifique que la tapa del controlador se ha girado completamente a la posición "OFF" (ilustración 1).

2. Encienda la parilla por primera vez.

3. Encienda la parilla en un receptor eléctrico GFI que admite un enchufe de 3 clavijas.

4. Ajuste las graduaciones en la perilla de control al nivel deseado.

5. Encienda la parilla en la posición "OFF" (ilustración 2).

1. Verifique que la tapa del controlador se ha girado completamente a la posición "OFF" (ilustración 1).

2. Encienda la parilla por primera vez.

3. Encienda la parilla en un receptor eléctrico GFI que admite un enchufe de 3 clavijas.

4. Ajuste las graduaciones en la perilla de control al nivel deseado.

5. Encienda la parilla en la posición "OFF" (ilustración 2).

1. Verifique que la tapa del controlador se ha girado completamente a la posición "OFF" (ilustración 1).

2. Encienda la parilla por primera vez.

3. Encienda la parilla en un receptor eléctrico GFI que admite un enchufe de 3 clavijas.

4. Ajuste las graduaciones en la perilla de control al nivel deseado.

5. Encienda la parilla en la posición "OFF" (ilustración 2).

1. Verifique que la tapa del controlador se ha girado completamente a la posición "OFF" (ilustración 1).

2. Encienda la parilla por primera vez.

3. Encienda la parilla en un receptor eléctrico GFI que admite un enchufe de 3 clavijas.

4. Ajuste las graduaciones en la perilla de control al nivel deseado.

5. Encienda la parilla en la posición "OFF" (ilustración 2).

1. Verifique que la tapa del controlador se ha girado completamente a la posición "OFF" (ilustración 1).

2. Encienda la parilla por primera vez.

3. Encienda la parilla en un receptor eléctrico GFI que admite un enchufe de 3 clavijas.

4. Ajuste las graduaciones en la perilla de control al nivel deseado.

5. Encienda la parilla en la posición "OFF" (ilustración 2).

1. Verifique que la tapa del controlador se ha girado completamente a la posición "OFF" (ilustración 1).

2. Encienda la parilla por primera vez.

3. Encienda la parilla en un receptor eléctrico GFI que admite un enchufe de 3 clavijas.

4. Ajuste las graduaciones en la perilla de control al nivel deseado.

5. Encienda la parilla en la posición "OFF" (ilustración 2).

1. Verifique que la tapa del controlador se ha girado completamente a la posición "OFF" (ilustración 1).

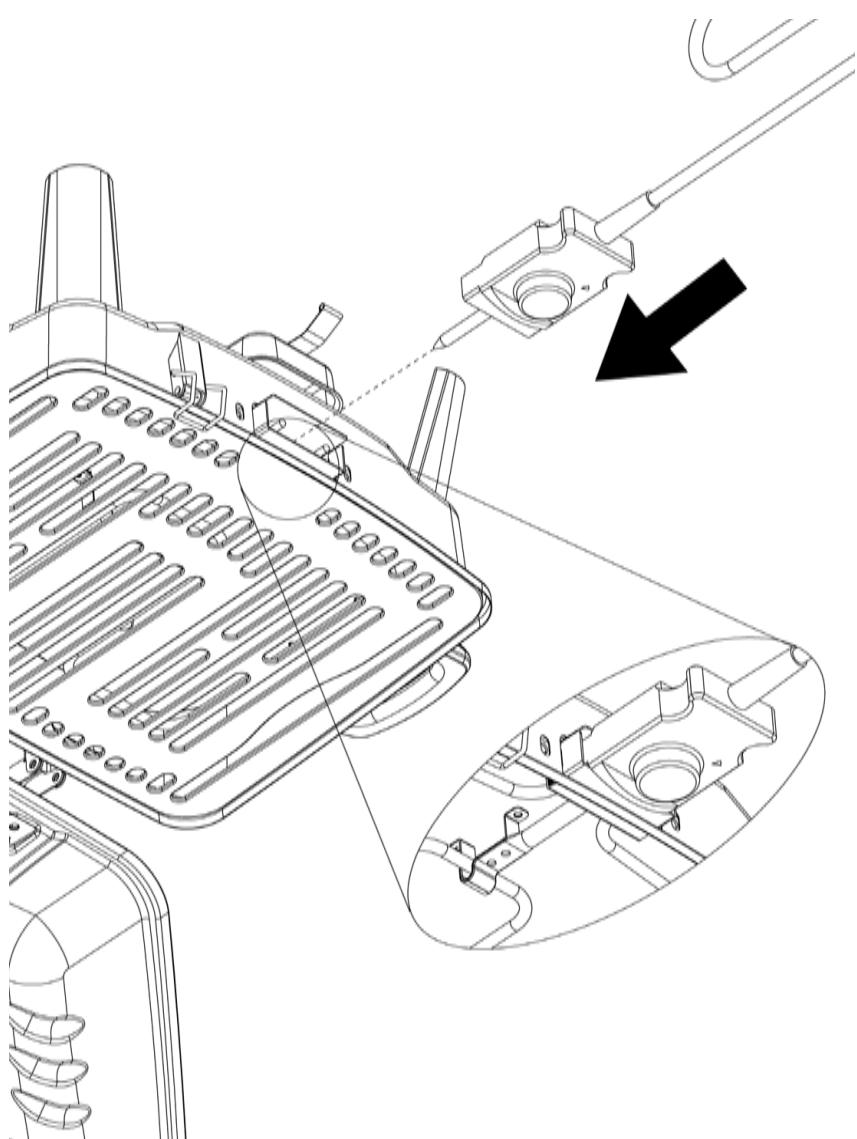
2. Encienda la parilla por primera vez.

3. Encienda la parilla en un receptor eléctrico GFI que admite un enchufe de 3 clavijas.

4. Ajuste las graduaciones en la perilla de control al nivel deseado.

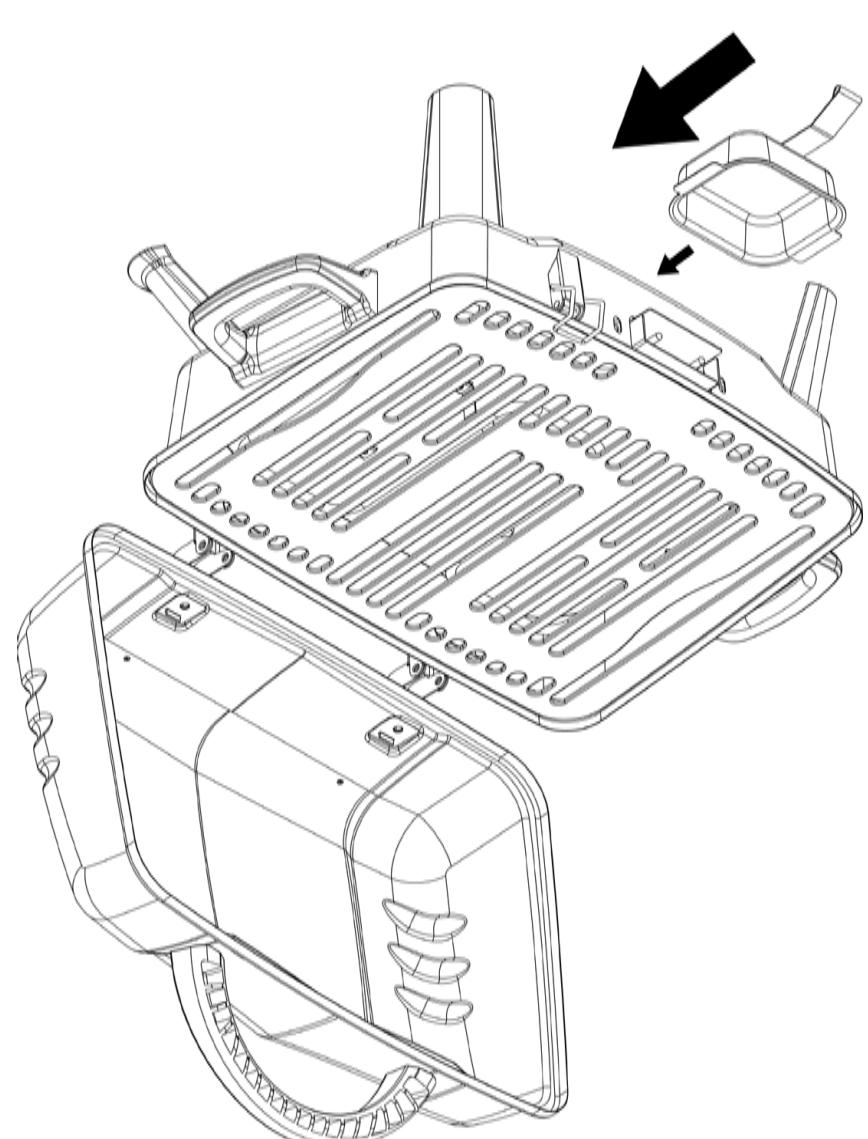
5. Encienda la parilla en la posición "OFF" (ilustración 2).

1. Verifique que la



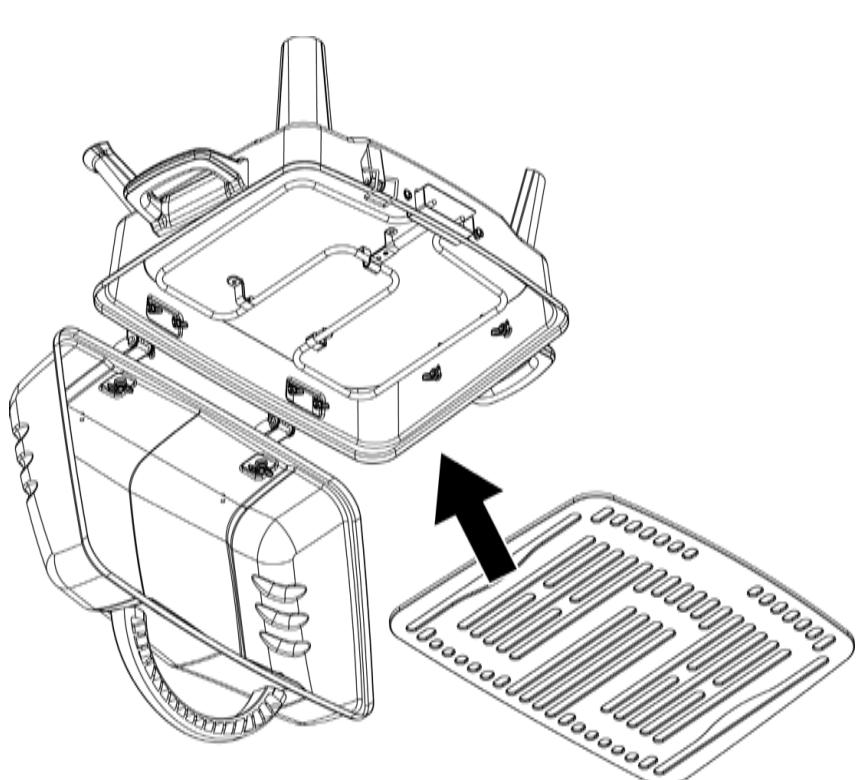
8

Inserte el controlador de temperatura



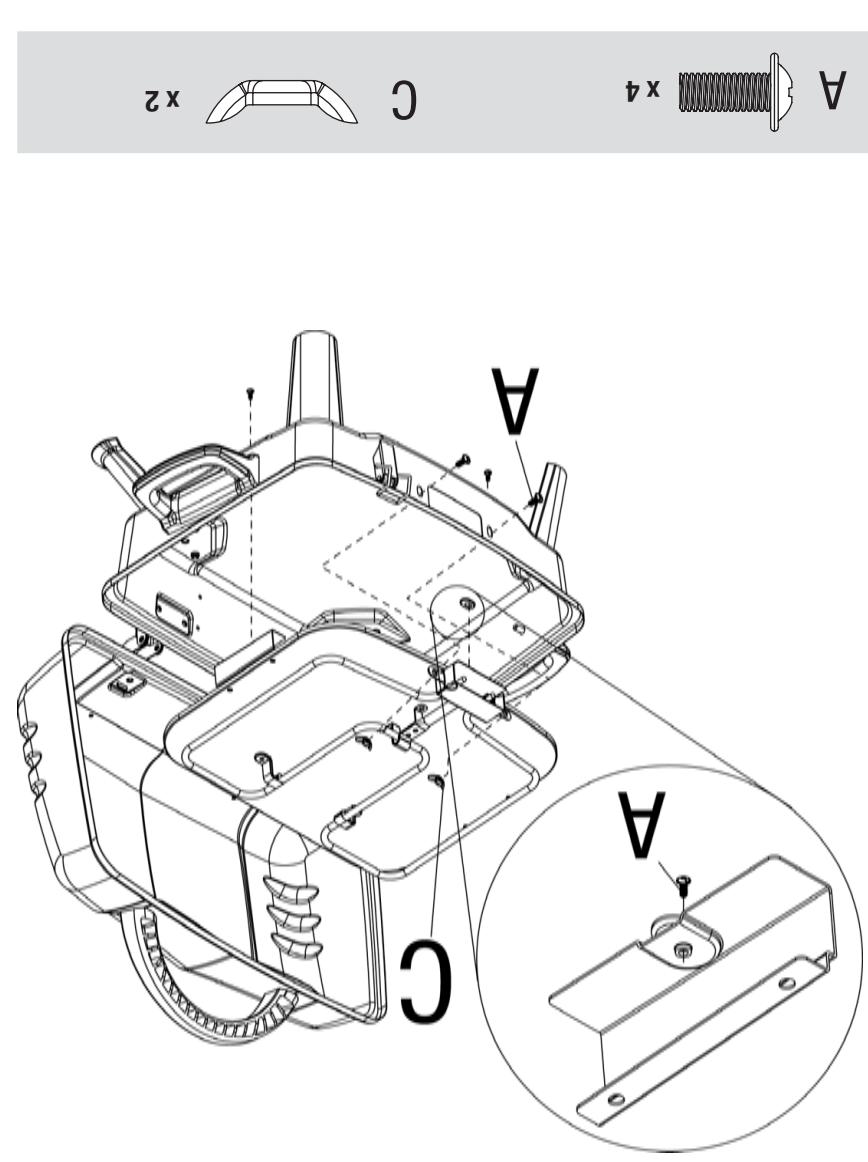
7

Inserte el recipiente para la grasa



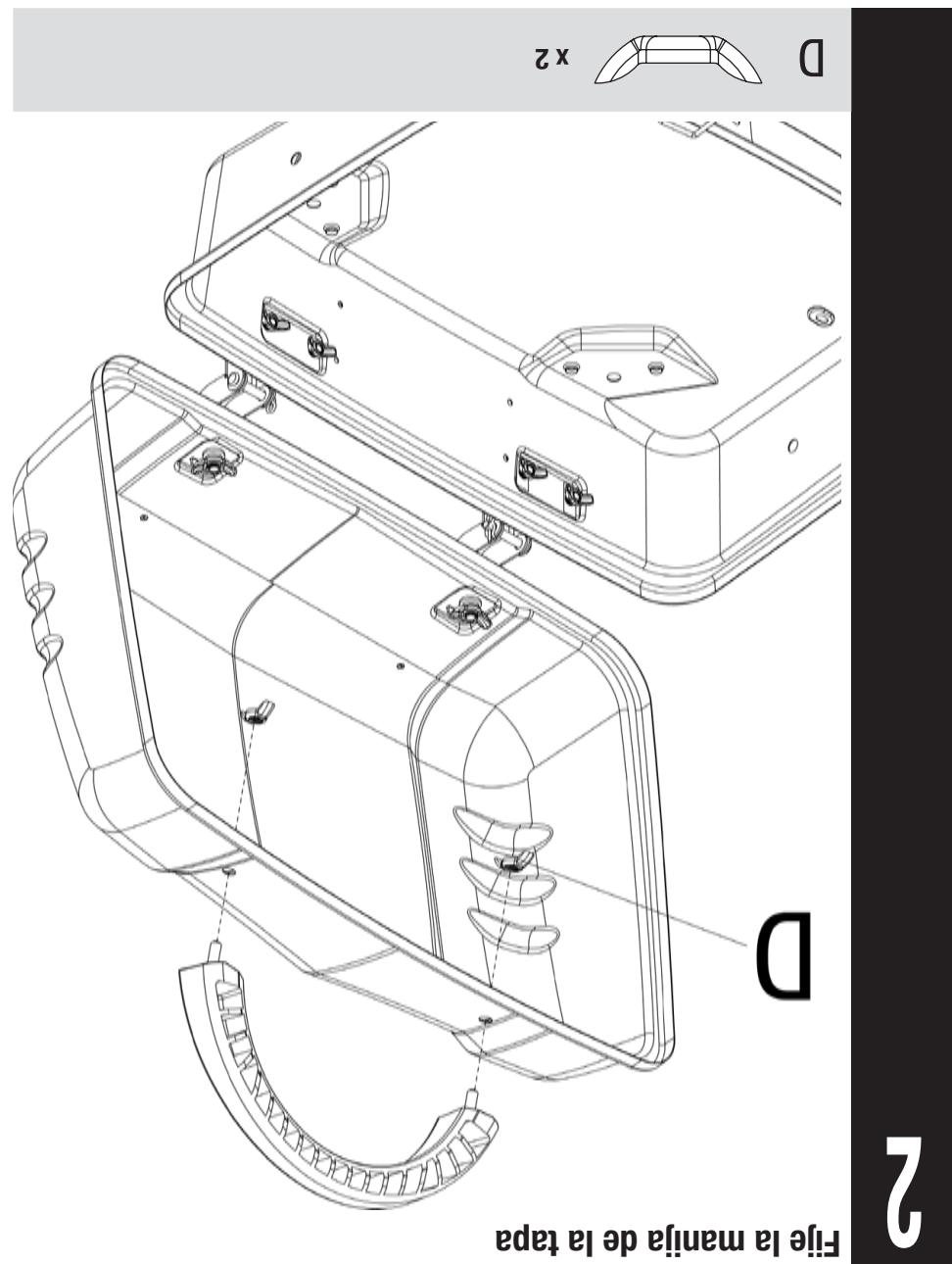
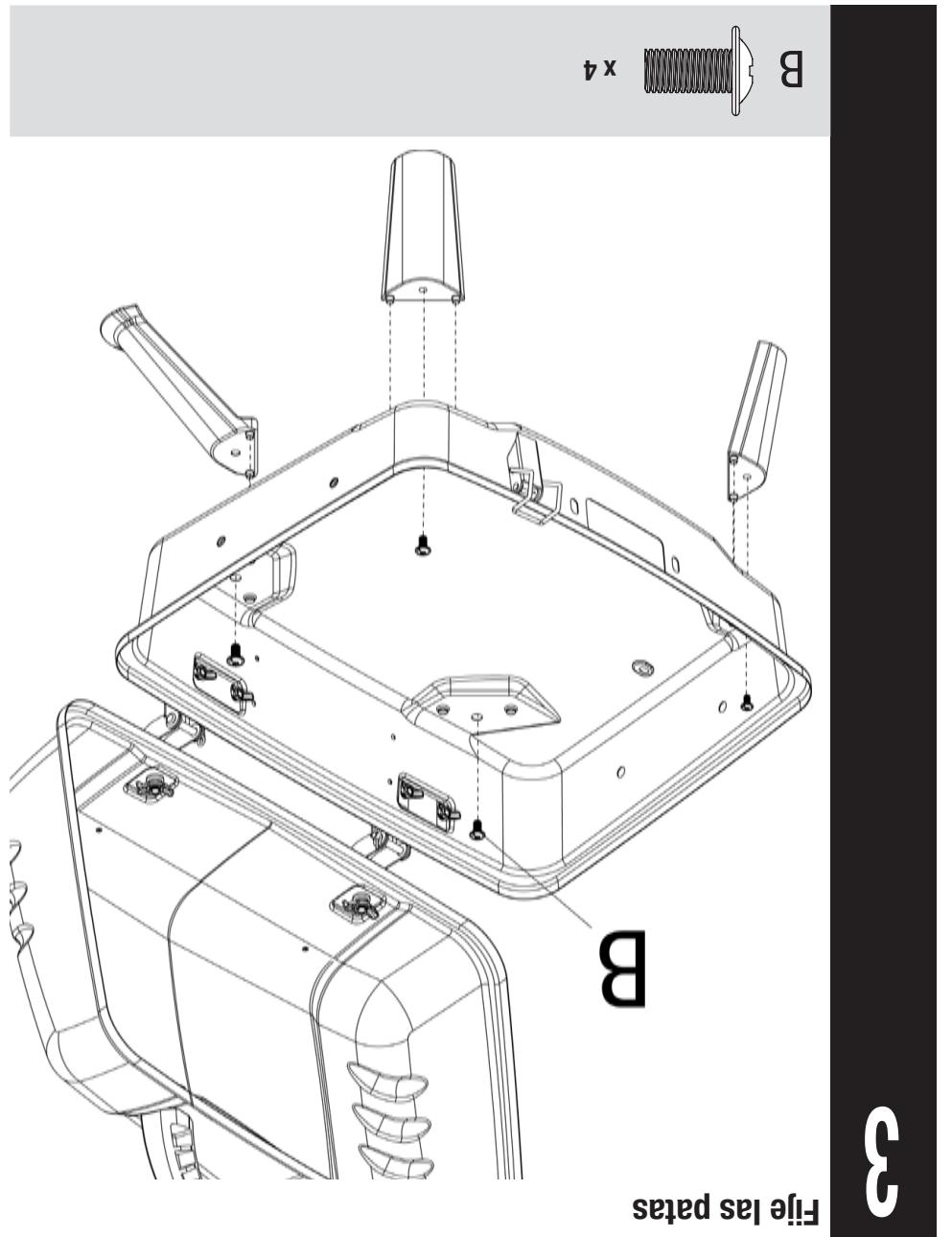
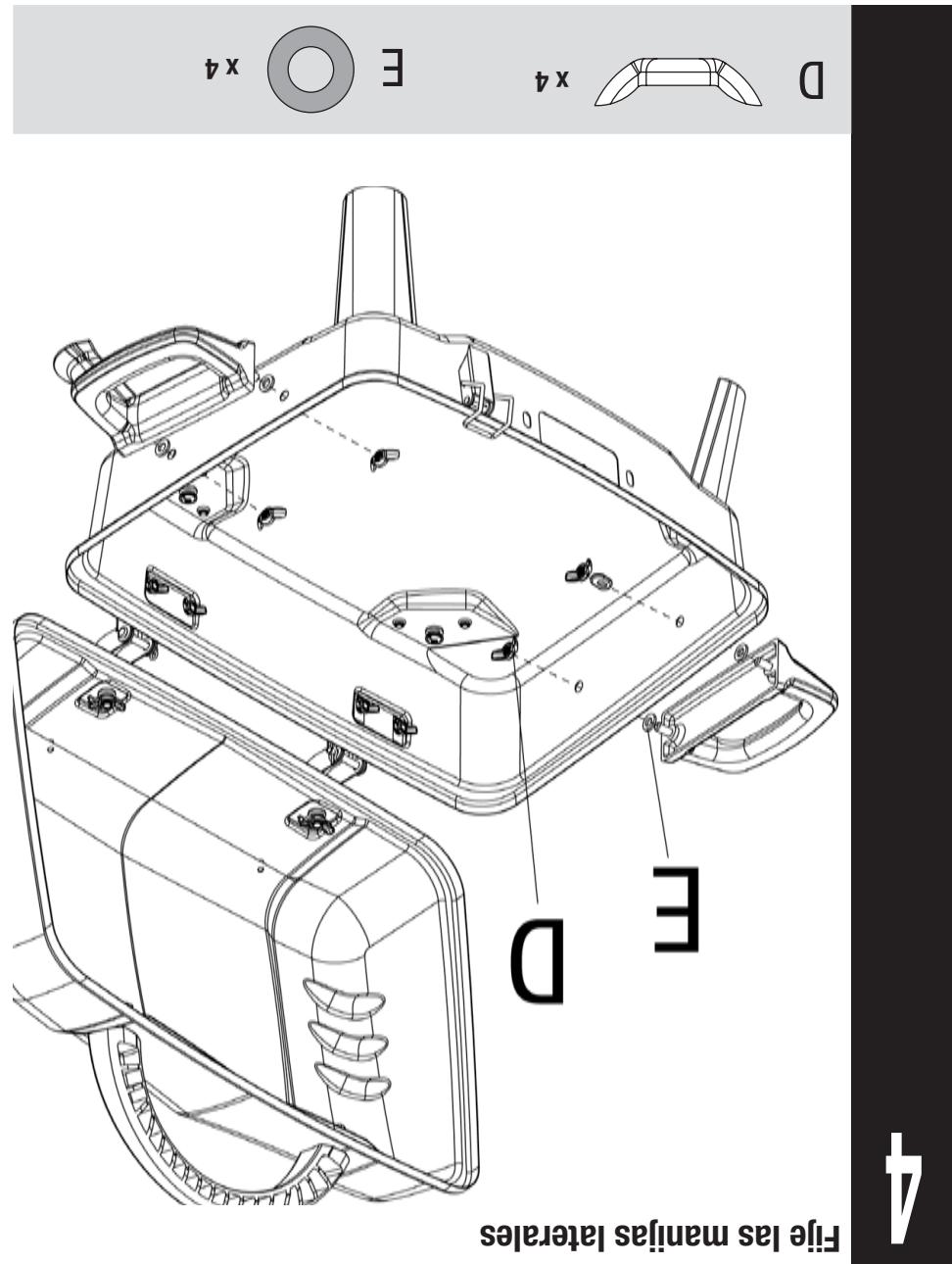
6

Coloque la pantalla de cocción



5

Coloque la placa reflectora de calor



Fije la manija de la tapa

2

Tiempo de armado estimado: 30 minutos.

- Evite la perdida de componentes pedueños o elementos de ferrería, armando el producto en un lugar de piso plana sin aberturas ni hendijas.
- Despegue un área suficientemente grande para disponer todos los componentes y los elementos de ferrería.
- Cuando sea del caso, apriete a mano, en un principio, las conexiones de ferrería. Una vez que ha terminado el paso, apriete completamente todos los elementos de ferrería.
- Siغا todos los pasos en el orden indicado para armar debidamente esta unidad.

Si necesita ayuda llame, sin cargo, al **1.800.762.1142**. Por favor tenga a mano su manual y el número del modelo, para referencia.

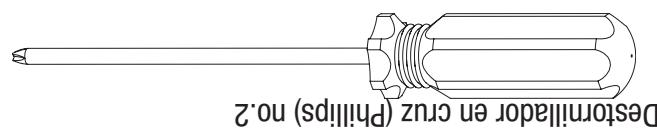
NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL LUGAR DE

Parilla eléctrica para exteriores, modelo no. EBT801W

Instrucciones de armado

Uniflame®

Herramientas necesarias para el armado (incluidas)



A	Tornillo	Phillips de cabeza abombada, galvanizado, M5x12	4 pzs	
B	Tornillo	Phillips de cabeza abombada, galvanizado, M6x12	4 pzs	
C	Tuerca de mariposa	Acero, M5	2 pzs	
D	Tuerca de mariposa	Acero, M6	6 pzs	
E	Arandela	Resistente al calor, Ø6	4 pzs	

Elementos de ferreria

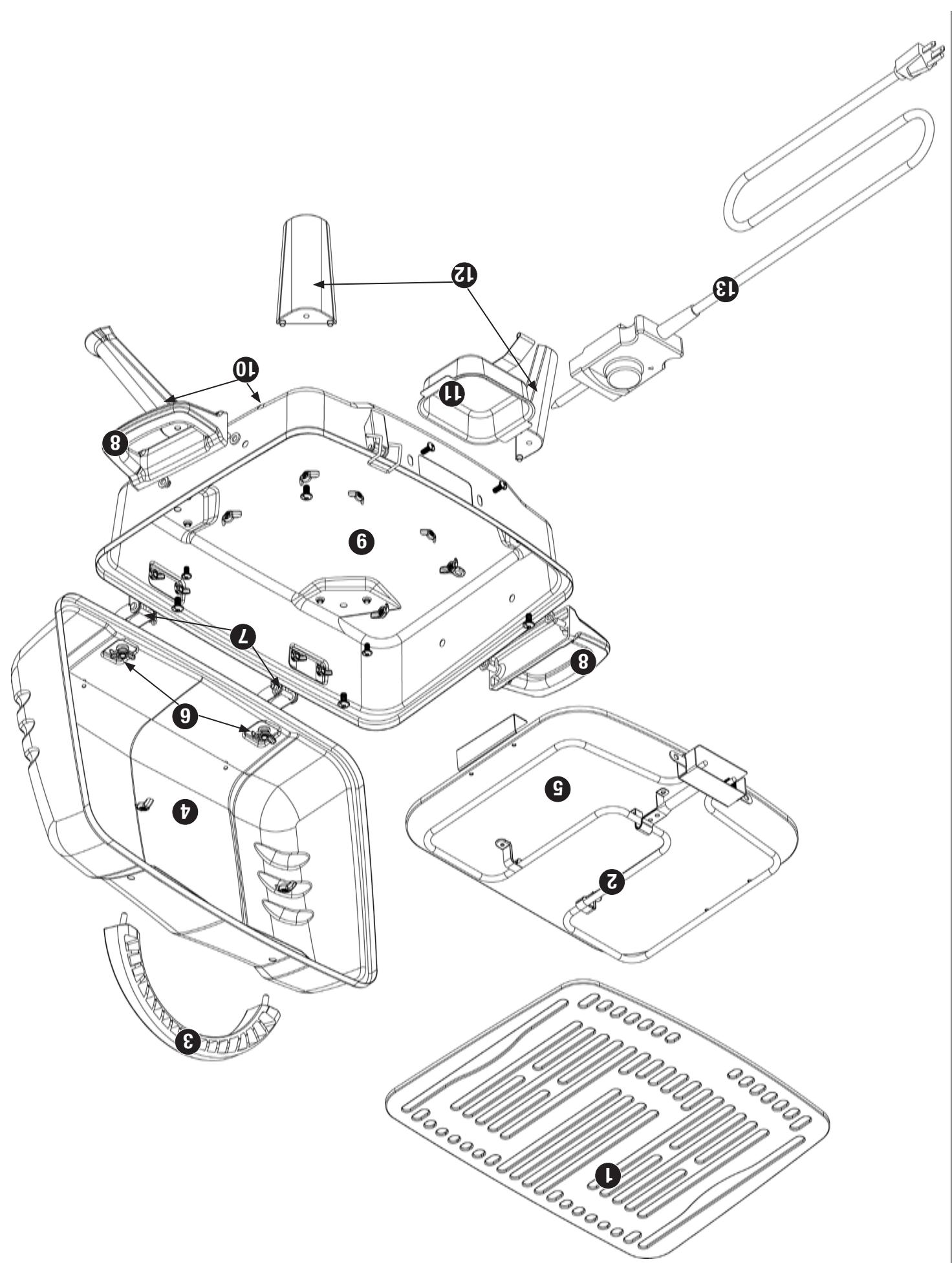


Diagrama de explosión

Lista de piezas

Si Necesita Ayuda Llame Al 1.800.762.1142. No Verá A Al Lugar De Compra.



Peligro

vehículo de recero.
usarse en o dentro de una embarcación o un
un interior o exterior un ambiente. NO debe
NO use la parrilla eléctrica para cocinar en

tiales.

lesiones personales y hasta accidentes
sus consecuentes daños a la propiedad,
ocasional un incendio o una explosión, con
3. El no seguir estas instrucciones puede

servicio, instalarlo, ponerlo en marcha o darle

mantenimiento del equipo antes de
de instalación, funcionamiento y
2. Lea atentamente las instrucciones
propiedad.

preparación o mantenimiento inadecuados
1. Una instalación, ajuste, alteración,
PARA SU SEGURIDAD:

ADVERTENCIA

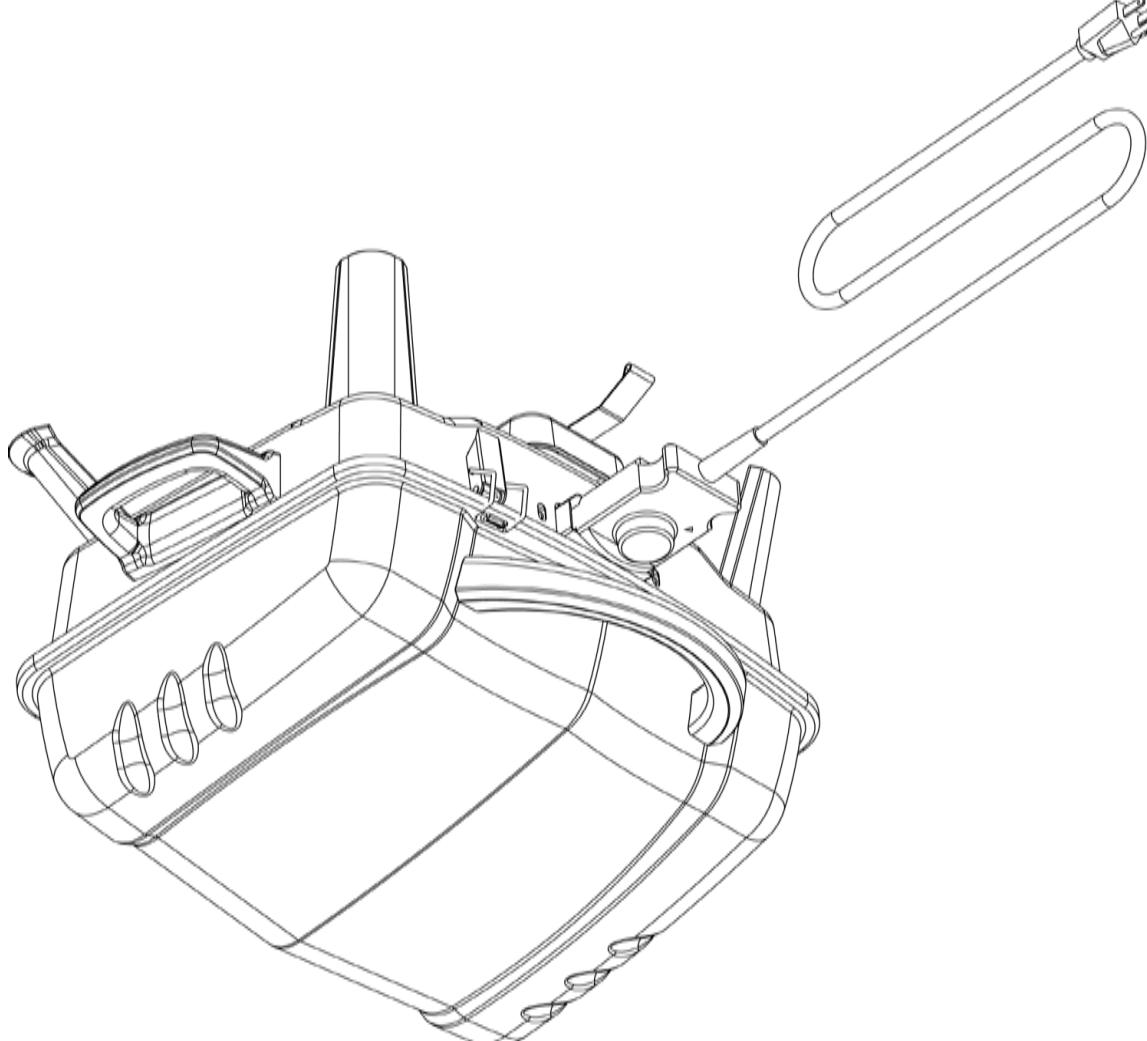
(fuera de calidad recinto)

PARA SU SEGURIDAD:



Indice

7	Garantía limitada
9	Registro del producto
9	Limpieza y cuidado
9	Sugerencias
9	Uso por primera vez
9	Apagado
9	Encendido
9	Instrucciones de operación
4	Instrucciones de armado
3	Diagrama de explosión y elementos de ferretería
2	Salvaguardias importantes
	Conserve estas instrucciones para futuras consultas. Si está montando esta unidad para otra persona, entreguele este manual para futuras consultas.



Modelo no. EBT801W

Parrilla eléctrica para exteriores

MANUAL DEL USUARIO

UniFlame